

Tages Karte

Kennzeichnungspflichtige Produkte können Sie vor dem Abverkauf in unserer Allergen Kennzeichnungskarte nachlesen!

Wir verarbeiten und führen nur Spitzenqualität, das ermöglicht uns auf der täglich wechselnden Tageskarte immer frische saisonbedingte, traditionelle, regionale, italienische Speisen zu präsentieren "Arte di Cucina Italiana"!

Aperitif

€

Glas 0,1l Prosecco / passierte frische Ananas / Minze	9.50
Sarti Spritz / Prosecco / Eis / Zitrone	12.90
Glas 0,1l Prosecco Rose Spumante Brut	8.90

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

Weinempfehlung

Glas : 0,2l / 0,1l / Flasche

Weiss: Diantha Sizilien mineralisch, fruchtig, trocken, frisch, blumig	10.90/6.50/39.90
Chardonnay Venezien trocken, rund, blumig, kräftig, Barrique	10.90/6.50/39.90
Garganega Verona trocken, kräftig, rund, elegant	10.90/6.50/39.90
Rot: Aglianico Riserva 2019 TerreD. Campania trocken, rund, elegant	11.90/7.00/42.90
Sangiovese Camioncino trocken, rund, blumig, kräftig, elegant	10.90/6.50/39.90

Antipasti 4,7,13, a,b,d,g,h,i,g,l

Grosser Saisonsalat / frische Burrata / Parmaschinken / geröstete Mandeln	21.90
Avocadotorte / auf rote Beetecarpaccio / Scampi Grill / Fruchtperlen	22.90
Bayrische Steinpilze Grill / auf Rucolabeet / Parmesan	22.90
Sashimi Thunfischcarpaccio / Flusskrebse / Orangenstücke / Frühlingszwiebeln	22.90
Vitello Tonnato	20.90
Ochsenfiletcarpaccio / Parmesan / frischer schwarzer Trüffel	25.90

Pasta 8,a,c,h,g,i

Hausge.Tagliatelle / frische bayrische Steinpilze / Natursauce	22.90
Hausge.Tagliolini / frischer Octopus alla Marinara/ Cocktailtomaten-Weissweinsauce	22.90
Spaghetti Carbonara / Guanciale / Ei / Pecorino ohne Sahne Originalrezept	19.00
Hausge.Kartoffel Gnocchi / Ragout vom Chianina Rind	24.90
Hausge.Ravioli gefüllt / Hummer / Safransauce	23.90
Hausge.Ravioli gefüllt Ziegenkäse-Zitrone / Butter Thymiansauce / Parmesan	22.90

Fisch d,f,i,k

Tris di Pesce/Seewolffilet Wildfang-Rote Wildwasser Gambas-Calamari Grill/ge.Salat	38.90
Sashimi Thunfisch Sesamkruste Grill /auf hausge.lauwarmen Hummus / Fruchtperlen	36.90

Fleisch 14,2,a,i,k,

Scaloppina / frische bayrische Steinpilze an gemischten Saisonsalat	34.90
Paillard Aglio e Rosmarino Grill/ Rucolasalat-Kirschtomaten-Parmesan	32.90

Dessert 8,11, alkh,a,g,h,e

Tiramisu hausge.Bisquit 9.90 / Affogato mit Vanilleeis 7.90 / Dessertwein Toscana	12.90
Panna Cotta Vaniglia Blaubeerenkompott 11.90 oder Duetto di Mousse	12.90

Menu Symphonia

Wir setzen ein Zeichen für Frische! Pasta fresca, die etwas andere Nudel!

Probieren Sie unser außergewöhnliches Gourmet Menu Symphonia und lassen Sie sich mit kulinarischen Köstlichkeiten, „Arte di Cucina Italiana“ verwöhnen! Genießer bekommen ein raffiniertes Überraschungs-Menu, Exquisiten Zutaten in überraschenden Kompositionen!

3-Gang Pasta Menu pro Pers.: 52.90 €

Mit Saisonale mehrere leckereien als Vorspeise / dreierlei an hausge.Nudeln und Dessert!

4-Gang Fisch oder Fleisch Menu pro Pers.: 79.90 €

Vorspeise / dreierlei an hausge.Nudeln / Fisch oder Fleisch und Dessert!

Bitte, haben Sie Verständnis das wir Menu ab 2-pers.nur (gleich) Tischweise servieren!

Antipasti / Vorspeisen

Caprese di Bufala	8 , g	18,50 €
Ital. Büffelmozzarella aus Kapanien an Kirschtomaten mit Basilikum Ital.buffala mozzarella with tomatoes and basil		
Carpaccio di Manzo	8 , g	22,90 €
Ochsenfiletcarpaccio mit Parmesansplitter Beef carpaccio and parmesan		
Vitello Cupido	8 , g	21,90 €
Kalbsbratencarpaccio, gebr.Edelpilze und Parmesansplitter Veal roast carpaccio with noble mushrooms and parmesan		

Zuppa / Suppe

Crema di Pomodoro	8 , g	12,90 €
Tomatencremesuppe mit Schiuma , Olivenöl und Basilikum Cream of tomato soup with olive oil , basil		

Insalata / Salate

Gemischter Salat	Mixed salad	E 150 D	8,50 €
Grüner Salat	green salad	E 150 D	6,90 €
Insalata Cupido	8 , g	E 150 D	21,90 €
Grosser Saisonsalat, gebratene italienische Salsiccia ,Edelpilze, Parmesansplitter Mixed salad salad with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, tomatoes and parmesan			
Insalata Portofino	8 , g	E 150 D	22,90 €
Grosser Saisonsalat, Flusskrebse, Avocado, Büffelmozzarella Mixed salad salad with crayfish, avocado, buffalo mozzarella			
Rucola e Parmiggiano	8 , g	E 150 D	17,50 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesansplitter Rocket salad with tomatoes and parmesan			

Pasta / Nudeln

*Unsere Hausgemachte Pasta ! Our homemade pasta !
Genießen Sie die beste Pasta der Stadt !
Unser Pastateig enthält Glutenthaltiges Weichweizenmehl !*

Ravioli Ricotta e Spinaci	a , g	19,90 €
Ravioli gefüllt Ricotta-Spinat in Buttersauce, Salbei, Parmesan Ravioli filled ricotta cheese-spinach, buttersauce, sage, parmesan		
Orecchiette Cupido	a , g	19,90 €
Orecchiette, ital. Salsiccia, Edelpilze, Cocktailltomaten, Parmesan Orecchiette with ital. Salsiccia ,noble mushrooms, parmesan		
Orecchiette Carbonara Sfiziosi	a , c	19,90 €
Orecchiette, Salsiccia, Ei, Parmesan, Trüffelsauce Orecchiette, salsiccia, egg, parmesan cheese		
Gnocchi Bufala alla Sorrentina	a , g	18,50 €
Kartoffel Gnocchi, in frischer Cocktailltomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum Potatoes gnocchi with tomatosauce, buffalo mozzarella, basil		
Gnocchi Deliziose	a , g	19,90 €
Kartoffel Gnocchi in Taleggiokäsesauce, Parmaschinken, grober Pfeffer Potatoes gnocchi with taleggio cheesesauce, pepper, parma ham		
Fettuccine Scampi	a , d ,	22,90 €
Fettuccine, ausgelöste Wildwasser Scampi, Knoblauch, Cocktailltomatensauce Fettuccine with triggered wild scampi fresh tomato and garlic		
Fettuccine Tartufo	a	26,90 €
Fettuccine in Buttersauce , frischer schwarzer Saison Trüffel Fettuccine in butter sauce with black truffel		

Pinsa Romana

Pinsa ist auf Lavastein gebacken !

Jede Pinsa wird mit Tomatesauce und Fiore di latte Mozzarella belegt!

Jede Pinsa ist mit a , 8 gekennzeichnet

Every pinsa is topped with tomato sauce and mozzarella cheese!

<i>Margherita</i>	g	13,90 €
Tomatensauce , Mozzarella Fiore di Latte und Basilikum with tomato sauce, mozzarella cheese and basil		
<i>Diavola</i>		16,90 €
scharfer Salami g with spicy salami		
<i>4-Formaggi</i>		17,50 €
Fiore di latte Mozzarella. Taleggiokäse, Parmesan, Pecorinokäse g with 4 – cheeses		
<i>Bufalina</i>		17,90 €
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum g with buffalo mozzarella, tomatoes and basil		
<i>Rusticana</i>		18,50 €
Taleggiokäse, Edelpilze, Parmaschinken, Parmesan g with taleggio cheese, mushrooms , parma ham, parmesan		
<i>Siciliana</i>		18,90 €
Thunfisch, Sardellen, Kirschtomaten, Kapern d , g with tuna , tomatoes , anchovies and capers		
<i>Vesuvio</i>		17,90 €
gegrillte Auberginen, Kirschtomaten ,Rucola, Parmesan g with grilled eggplant, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan		
<i>Cupido</i>		17,90 €
Ital.Salsiccia, Edelpilze, Parmesansplitter 2 , g with ital. Salsiccia ,noble mushrooms and parmesan		
<i>Golfo di Napoli</i>		18,90 €
Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan g with rocket salad, parma ham, tomatoes, parmesan		
<i>Tartufata</i>		20,90 €
Taleggiokäse und frischer Saison Trüffel g with taleggio cheese and fresh saison truffle		
<i>Extra:</i>	Rucola, Parmesan, Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern	1,00 €
<i>Extra:</i>	Büffelmozzarella, Parmaschinken, Salame, Thunfisch, Taleggiokäse	1,50 €
<i>Extra:</i>	Saison Trüffel	6,00 €